



## MACARONS A L'ANANAS



### INGRÉDIENTS pour la ganache ananas

- 60gr de pulpe d'ananas
- 65gr de crème fraîche liquide
- 140gr de chocolat blanc
- quelques gouttes d'arôme ananas (facultatif)

### INGRÉDIENTS pour les coques

- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire rouge

Commencer par la ganache.

Dans une casserole, chauffez la crème liquide jusqu'à ébullition. Versez en 3 fois sur le chocolat râpé en mélangeant bien à chaque fois afin d'obtenir une ganache onctueuse et lisse. Ajoutez la pulpe d'ananas, bien mélangez et laissez refroidir.

Pour les coques.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en

neige avec le colorant. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à obtenir des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau).

Versez les blancs en neige sur la poudre et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitez qu'elle ne devienne liquide. Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les décoller.

Garnir les macarons avec la ganache à l'ananas.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)